



2020 Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Lagrein mit tollem kräftigem Körper

Beschreibung:

Von Reben aus dem bekannten Anbaugebiet Gries bei Bozen. Ein toller Begleiter zu dunklem Fleisch oder würzigem Hartkäse.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, etwas aufgehellter Rand. Dichte Aromen nach gut gereiften Brombeeren und schwarzen Kirschen, Veilchen, gut geröstetem Kaffee und Schokolade. Samtiger Auftakt mit viel schwarzbeeriger Frucht, an Heidelbeergelée und Kirschen erinnernd, ergänzt durch Vanille und Caramel, sehr reife und bestens eingebundene Gerbstoffe, eine Spur Bittermandel im lange anhaltenden Finish.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Südtirol
Produzent:	Schreckbichl
Bewertung(en):	
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Artikelnummer:	1635220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.